

Chardonnay Doc Venezia



VINIFICAZIONE

La nostra linea QUOTA 7 Bio nasce in un'eccellenza del territorio: l'area a denominazione di origine controllata Lison Pramaggiore DOC. Una terra che sorge a cavallo tra le regioni Veneto e Friuli, a sette metri sul livello del mare, la cui cornice è un microclima ideale che ne esalta le caratteristiche e capacità.

Questo vino è frutto della coltivazione dei nostri poderi con metodo di agricoltura biologica, senza l'uso di prodotti tipici di sintesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Equilibrato e di gran classe. Vino dai profumi dolci e delicati che invitano a un'esperienza di gusto morbida ed elegante, adatta a tutte le occasioni.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si accosta bene a tutto pasto con i piatti a base di pesce.



CARATTERISTICHE DI BASE

| | |
|-------------------------|----------------------|
| VITIGNO | 100% Chardonnay |
| AREA DI PRODUZIONE | provincia di Venezia |
| TIPOLOGIA DEL TERRENO | calcareo argilloso |
| SISTEMA DI ALLEVAMENTO: | Sylvoz |



DATI TECNICI

| | |
|--------------------------|------------------------|
| DENOMINAZIONE | Chardonnay Doc Venezia |
| GRADO ALCOLICO | 12,50 % vol |
| ZUCCHERI | 3,50 g/l |
| TEMPERATURA DI SERVIZIO: | 8 – 10°C |
| FORMATI DISPONIBILI | Bottiglia da 750 ml |